Semaine 47 du : lundi 16 au vendredi 20 novembre 2026

lundi 16 novembre 2026	mardi 17 novembre 2026	mercredi 18 novembre 2026	jeudi 19 novembre 2026	vendredi 20 novembre 2026
LES CLASSIQUES	**LES CLASSIQUES**	**COMME CHEZ MAMIE**	**ANIMATION *"Repas Lyonnais"***	**COMME CHEZ MAMIE**
Pizza fraîche tomate fromage ***"Pierre Clot"***	Endives *(à couper par vos soins)* & vinaigrette *croutons*	Cake au fromage & olives vertes façon 1001 repas	Salade composée, œuf dur, croutons, & dés de fromage	Salade aux **pépinettes BIO**
Filet de poisson sauce oseille	Gnocchis*sauce tomate (***semoule BIO**)	Sauté de dinde Française au curry & lait de coco	Saucisson* chaud Lyonnais (*Porc Français)	Filet de poulet Français sauce crème
		Tortilla	*Quenelles de brochet sauce Nantua*	*Gratin de poissons*
Haricots verts BIO sautés		Gratin à la **courge BIO**	Pommes façon boulangères	Petits pois carottes
Yaourt sucré HVE de région ***Barras***	Emmental râpé Français (20g)	Yaourt sucré HVE de région ***Pré Jourdan***		Brie
Orange BIO	Yaourt à la vanille de région HVE ***Chèvrerie de Jérémy***	**Banane BIO**	Tarte au sucre	**Kiwi BIO**
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Ces menus sont présentés en commission restauration inter-clients, validés par Jéromine Desriaux notre diététicienne. Ils peuvent être modifiés en fonction des soutiens à apporter à nos fournisseurs locaux et des opportunités saisonnières. Ils sont conformes au décret n°2011-1227 du 30.09.2011 obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Viandes Françaises — **Appellation d'Origine Protégée** — **Haute Valeur Environnementale** — **Au moins 1 aliment BIO dans la recette** — ***Les p'tits PLUS***

Poisson Frais — **Produits Label Rouge** — **Pêche durable** — **Produit local**